

2024年11月19日
富士スピードウェイホテル

「富士スピードウェイホテル」
静岡県産いちごたっぷりのアフタヌーンティーや
冬の旬の食材を使用したディナーを12月6日から提供開始



ハイアットブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」として、「静と動が共存」する唯一無二の環境のなか、お客様と共にここだけのストーリーを紡いでいる「[富士スピードウェイホテル](#)（静岡県小山町、総支配人：吉川源太）」では、昨年ご好評をいただいた静岡県産いちごを使用したアフタヌーンティーを、今年も期間限定でご用意いたしました。さらに、レストランでは地元の厳選食材をふんだんに使用したディナーコースや、バーでは季節限定ホットカクテルなど、冬を贅沢に楽しむ多彩な味覚をお楽しみいただけます。

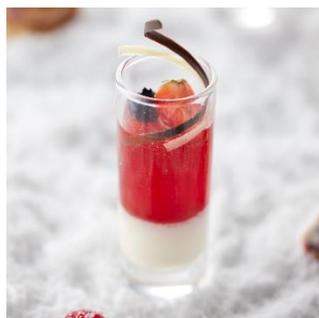
■静岡県産いちごたっぷりの冬のご褒美ティータイム

大きな窓が一面に広がる開放的な「TROFEO ラウンジ」では、冠雪の富士山を眺めながら、洗練されたティータイムをお楽しみいただけます。12月6日（金）から3月6日（木）までの期間限定で提供される『ウィンターストロベリーアフタヌーンティー』では、静岡県産いちごの気品ある味わいを、ペストリーシェフ郷治文武が巧みにアレンジし、至福のスイーツに創り上げたメニューをご堪能いただけます。

「静岡県産きらび香とカシスのタルト」は、上品な甘みと香りが特徴の「きらび香」と、いちごのフレッシュさを引き立てるカシスの酸味が織りなす、繊細なマリージュをお楽しみいただけます。「いちごとシャンパンのジュレ 足柄金太郎牛乳のパンナコッタ」は、静岡県産いちごとシャンパンの華やかな香りが、まろやかなパンナコッタと絶妙に調和し、深みのある味わいが広がります。「キャレシヨコラフレーズ」は、いちごゼリーがチョコレートコーティングの中で宝石のような華やかさを放つ焼き菓子で、シナモンクッキーが味わいに豊かさを加えます。そして、ドライいちごとドライランベリーを使用した「チョコレートバー」は、香り高い紅茶やコーヒーとの相性が抜群です。



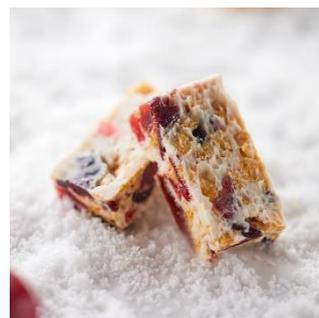
静岡県産きらび香と
カシスのタルト



いちごとシャンパンの
ジュレ 足柄金太郎
牛乳のパンナコッタ



キャレシヨコラ
フレーズ



いちごとランベリーの
チョコレートバー

また、静岡県産オリーブを飼料に育ったオリーブポークの自家製ハムに静岡県いちごをのせたオープンサンドや、トリュフソースの香りが際立つ静岡県産ケージフリー卵「福が、きた」のスクランブル、七富チーズ工房のリコッタチーズを使用したビーツのポタージュ、さらにキングクラブとアボカドタルタルのクロスティーニなど、地元の食材を活かした逸品の数々が並びます。

おかわり自由のオリジナルコーヒーと紅茶のセレクションでは、大人気の「モータースポーツブレンド」と「富士山ブレンド」のオリジナルのロンネフェルトティーが、特別なひとときを演出します。

この冬は、冠雪した富士山の絶景を眺めながら、静岡県産いちごをふんだんに使用した贅沢なアフタヌーンティーで、優雅なおでかけをお楽しみください。

<ウィンターストロベリーアフタヌーンティーの概要>

期間 12月6日(金)～3月6日(木) ※前日までの完全予約制

提供場所 TROFEO ラウンジ (3F)

提供時間 13:00 - 17:00 (ラストオーダー 17:00)

料金 おひとり 4,400円

ご予約 ウェブ bit.ly/at-fujispeedwayhotel / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※上記税込み価格に別途サービス料(15%)を頂戴します。

※季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■冬の旬と職人技が彩る炉端焼きディナーコース

炉端焼きレストラン「Robata OYAMA」では、アイランドキッチンならではのダイナミックな調理やシェフとの会話をお楽しみいただけます。ディナーコースに登場する、旨味が凝縮された寒平目の昆布べは、削りたての唐墨を添え、ワサビと柑橘で味わうと絶品です。OMIKA コースと OYAMA コースでは、カツオ出汁で炊いた大根に炙ったトロトロのタラ白子をたっぷりに乗せ、自家製のすし酢を使ったアメーラトマトポン酢で仕上げた一品をご用意いたします。冬の旬を味わう贅沢なディナーをぜひお楽しみください。



寒平目の昆布べ 唐墨添え



タラの白子炙り アメーラトマトポン酢

<Robata OYAMA 冬のディナーコース概要>

提供期間 12月6日(金)～3月6日(木)

提供場所 Robata OYAMA (3F)

提供時間 17:00 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00)

コース料金 OYAMA 13,200円 / OMIKA 15,400円 / FUJI 19,800円

ご予約 ウェブ <https://bit.ly/robata-book> / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■旬の美味が織りなす冬のイタリアンディナーコース

地元食材を取り入れた本格イタリアンが堪能できる「TROFEO イタリアン」のディナーコースでは、季節の味覚を存分にお楽しみいただけます。骨付き仔羊のローストは、外側は香ばしく、内側は柔らかくジュシーに焼き上げられ、旬の百合根のピュレとマルサラワインソースが風味に奥行きを添えます。旨味が際立つ寒ブリのカルパッチョは、彩り豊かな紅しぐれ大根のマリネとともに、柚子の香りをアクセントに加え、華やかな一皿に仕上げています。



寒ブリのカルパッチョ



骨付き仔羊のロースト

<TROFEO イタリアン 冬のディナーコース概要>

提供期間 12月6日(金)～3月6日(木)

提供場所 TROFEO イタリアン (3F)

提供時間 ディナー 17:30 - 22:00 (コースメニューラストオーダー 21:00)

料金 ディナーコース (5品) 8,800円

ご予約 ウェブ bit.ly/trofeo-book / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

※税込み・サービス料別。季節や仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

■お休み前にホッと温まる「Winter Warms」カクテル

モータースポーツの雰囲気漂う「BAR 4563」では、4人のバーテンダーが故郷の味を表現した、寒い夜にぴったりのホットカクテル「Winter Warms」をご提供いたします。そのなかでも、杏仁を使ったミルクティー風の「Old Macchiato」は、眠りにつく前のひとときをやさしく温めてくれる一杯です。



Old Macchiato



BAR 4563 の内観

<BAR 4563 Winter Warms カクテル概要>

提供期間 12月6日(金)～3月6日(木)

提供場所 BAR 4563 (3F)

提供時間 18:00 - 23:00 (ドリンクラストオーダー 22:30)

※20歳未満のお客様は、22:00以降バーのご利用をご遠慮いただいております。

料金 1,980円 ※税込み・サービス料別

問い合わせ メール FSWUB-Service@hyatt.com / 電話 0550-20-1234 (ホテル代表)

ペストリーシェフ 郷治 文武 (ごうじ ふみたけ)

ペストリーシェフの郷治氏は、地元鎌倉を出てドイツとフランスで修業を積み、Createur de dessertsの会員店であるベルギーの名店 Patisserie Damme でシェフパティシエを務め、豊富な経験を積み上げました。帰国後も数々のホテルでペストリーシェフとして活躍し、2023年には日本最大の洋菓子コンテスト「2023 ジャパン・ケーキショー東京」の第2部工芸菓子2類ピエス・アーティスティック(ショコラ)部門で銅賞を受賞しました。通年で提供しているティラミスは、多くのファンに愛されています。



「ふじのくに食の都づくり仕事人」に選ばれた総料理長 石井順（いしい じゅん）
静岡県の食文化の素晴らしさを伝えることに貢献する「ふじのくに食の都仕事人」の
1人として、総料理長の石井順が2024年2月に静岡県より表彰されました。石井
氏は、「静岡の食材には、それぞれのストーリーや愛情が込められています。その
魅力をより多くの方に広く知ってもらうため、地域の特産品を大切に、伝統と革
新を融合させながら、料理を通して美味しさと安心感を提供します。今後も地元
の農家や生産者と協力し、小山町や御殿場から世界に向けて、静岡の食の魅力を発信
していきます」と語ります。



「富士スピードウェイホテル」について

ハイアットのブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」の富士スピードウェイホテルは、「モータースポーツとホスピタリティーの融合」をコンセプトにしています。富士山の麓に位置し、国際サーキットである富士スピードウェイに隣接し、レーシングカーのミュージアムが同居していることが特徴です。この「静と動が共存する」唯一無二の環境の中で、モータースポーツ、富士登山、ウェルネス体験などによって生み出される類まれなストーリーを、お客様と共に紡いでいます。



ホテル概要

名称 : 富士スピードウェイホテル（英語表記：Fuji Speedway Hotel）
所在地 : 〒410-1308 静岡県駿東郡小山町大御神 645
客室数 : 120室（宿泊棟115室・ヴィラ5室）
付帯施設 : 料飲施設4、温泉浴場、スパ、屋内プール、ジム、Ballroom、Meeting Room 他
駐車場 : 262台
開業日 : 2022年10月7日
サイト : 富士スピードウェイホテル fujispeedwayhotel.jp
Instagram [instagram.com/fujispeedwayhotel](https://www.instagram.com/fujispeedwayhotel)
Facebook [facebook.com/fujispeedwayhotel](https://www.facebook.com/fujispeedwayhotel)

「アンバウンド コレクション by Hyatt」について

アンバウンド コレクション by Hyatt は独立したホテルを単に取り揃えたコレクションではなく、語るべきストーリーに彩られた唯一無二のホテルを慎重に「キュレーション」したブランドです。アンバウンド コレクション by Hyatt のホテルは例えば、現代の驚異のような、あるいは歴史の中の宝石のような、それとも活力を与える静養のような、筋書の無い非日常に浸る旅をお届けします。Facebook、Instagram で、@UnboundxHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#UnboundxHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

以上

※ 本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアット ホテルズ コーポレーションおよび（または）その関連会社を指す用語として使用されています。